

## La Drôme: un département vraiment fruité !

	Abricotier	Cerisier	Pêcher	Poirier	Pommier	Prunier	Kiwis	Noyer	Total
Ardèche	1 421	1 350	402	190	258	126	197	P	3 947
Drôme	6 876	887	3 073	490	507	355	248	2 460	14 896
Isère	200	151	329	168	1 128	P	P	7 614	9 657
Loire	53	386	84	127	599	80	P	P	1 330
Rhône	79	808	202	303	620	76	P	P	2 088
Ain-Savoie-Hte Savoie	P	P	P	168	686	P	P	P	961
<b>Rhone-Alpes</b>	<b>8 632</b>	<b>3 601</b>	<b>4 114</b>	<b>1 447</b>	<b>3 798</b>	<b>693</b>	<b>468</b>	<b>10 126</b>	<b>32 879</b>

Unité: hectare  
P : précision insuffisante

Source : Agreste - Enquête vergers 2007

### DEFINITIONS

Une **UNITÉ DE TRAVAIL ANNUEL** (UTA) correspond au travail agricole effectué par une personne employée à temps plein ; elle équivaut à 1 600 heures.

La **SURFACE AGRICOLE UTILISÉE** (SAU) au sens statistique est destinée à évaluer le territoire consacré à la production agricole. Elle est composée des terres arables (grandes cultures, cultures maraîchères, prairies artificielles...), des surfaces toujours en herbe (prairies permanentes, alpages) et des cultures pérennes (vignes, vergers...).

### Méthodologie

L'enquête sur la structure des vergers a lieu tous les cinq ans dans les États de l'Union européenne. Elle a pour but de déterminer le potentiel de production de cinq espèces fruitières : pommiers et poiriers de table, pêcheurs-nectariniers, agrumes et abricotiers. Elle aide aussi à établir des prévisions à moyen terme sur la production et l'offre sur les marchés. Étendue en France aux vergers de cerisiers, pruniers, kiwiers et de noyers, l'enquête couvre ainsi 9 espèces fruitières. L'enquête 2007 a été réalisée en Rhône-Alpes auprès d'un échantillon d'exploitations ayant plus de 50 ares de vergers 9 espèces. Les comparaisons avec les enquêtes précédentes se font sur le champ de l'enquête de 2007, soit les exploitations de plus de 50 ares de vergers.

### "Un fruit pour la récré"

Dans l'assiette des jeunes Français, les fruits, comme les légumes, ne pèsent que 70 g/j, autant que les viennoiseries, biscuits et pâtisseries. Le programme national nutrition santé recommande la consommation de 5 par jour, notamment pour faire face à la montée de l'obésité des plus jeunes. Le programme "Un fruit pour la récré", mené au niveau national par le ministère de l'agriculture, consiste à distribuer gratuitement aux enfants un fruit par semaine dans les écoles maternelles et élémentaires et dans les centres de loisirs. Cette action tend à gommer les inégalités alimentaires tout en donnant aux enfants l'envie et le plaisir de manger des fruits. Aujourd'hui la distribution de fruits "à la récré" est mise en place dans près de 600 écoles, dont beaucoup en zone d'éducation prioritaire : 80 000 enfants en bénéficient. Cette action démarrée en France à la rentrée 2008 est maintenant prolongée par un programme européen de distribution de fruits, effectif dès la rentrée 2009.

### Pour en savoir plus

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)  
[www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)

**Agreste Primeur** n° 209 - février 2008  
Les noyers : une exception dans l'arboriculture

## Agreste : la statistique agricole



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**Directeur de la publication** : Maurice GROS  
**Rédaction** : Marina PIONCHON  
**Composition** : Carole GUILLAIN  
**Impression** : Reproductis  
**Photo** : C. SAIDOU/Min. agri.fr  
**N° CPPAP** : 1260 AD  
**Dépôt légal** : mai 2009  
**ISSN** : 1150-1987

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service régional de la statistique, de l'information et de la prospective  
Cité administrative ■ 165 rue Garibaldi ■ BP 3020 ■ 69401 LYON CEDEX 03  
Tél : 04 78 63 25 35 ■ Fax : 04 78 63 34 37  
Courriel : srise.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr

Reproduction autorisée sous réserve de citer la source :  
Agreste - enquête vergers 2007

© AGRESTE 2009

Document imprimé sur papier certifié PEFC pour promouvoir la gestion durable de la forêt



N° 112 - Mai 2009 - 3,50 €

## Enquête sur la structure des vergers en 2007 Les noix ont la pêche !

Rhône-Alpes est la plus grande région fruitière de France avec des vergers principalement concentrés dans les vallées du Rhône et de l'Isère. Leurs surfaces se réduisent. La diminution est très prononcée pour les vergers de pêches. La noix fait exception : elle est en plein essor ! Dans l'ensemble, le renouvellement des parcelles est insuffisant, les vergers vieillissent. Les exploitants associent généralement leur production fruitière à d'autres cultures. Ils font appel à de la main d'œuvre saisonnière pour les récoltes. Ils vendent les fruits principalement à des intermédiaires qui assurent la commercialisation aux distributeurs.

### Le verger rhônalpin est le plus grand de France

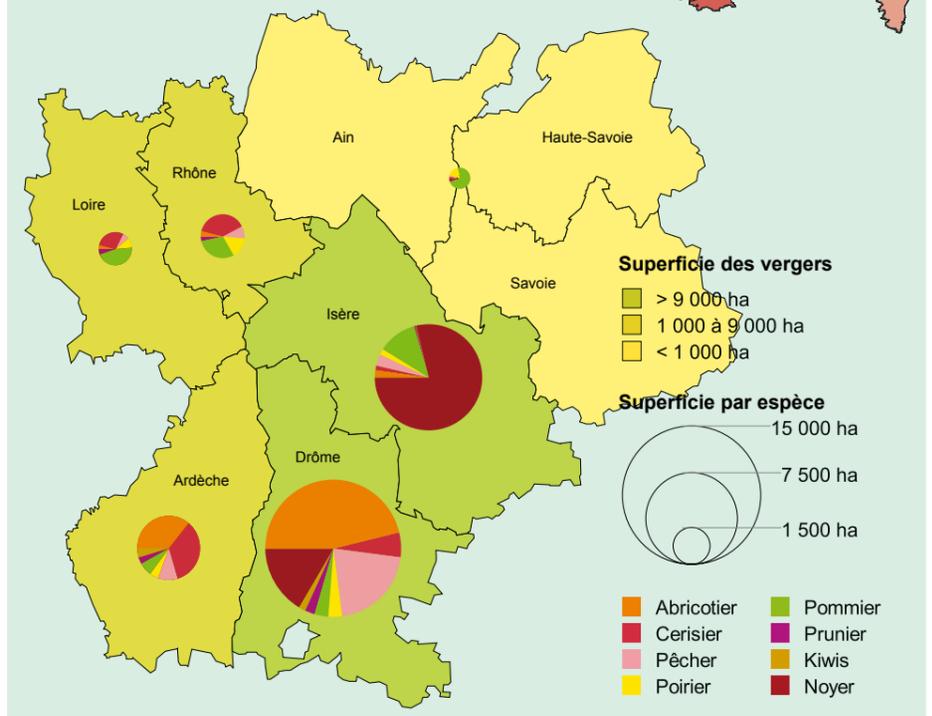
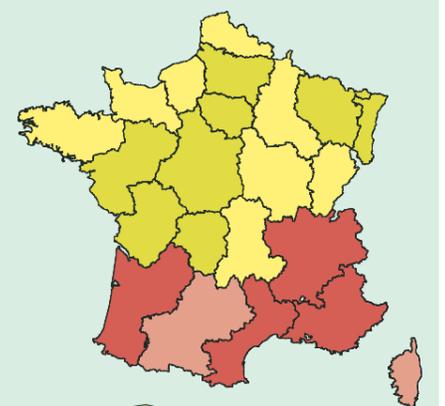
En 2007, 5 090 exploitations possèdent un verger de pommes, poires, pêches, prunes, abricots, cerises, kiwis ou noix de plus de 50 ares. Elles forment un verger de 32 800 ha. Rhône-Alpes représente 24 % des surfaces de vergers français. Ainsi, la région est première en superficie d'abricots (56 %), de noix (51 %) et de cerises (35 %). Deuxième pour la pêche (26 %), derrière le Languedoc-Roussillon, et pour la poire (20 %) derrière la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En Rhône-Alpes, les vergers se concentrent dans les départements du Sud. Pêches, abricots et prunes sont cultivés majoritairement le long de la vallée du Rhône, dans la Drôme et l'Ardèche. Les noix sont surtout produites dans le domaine géographique de l'AOC "noix de Grenoble", dans l'Isère et la Drôme. Les cerisiers sont regroupés dans le Nord de l'Ardèche, le Sud de la Loire et l'Ouest lyonnais. Pommiers et poiriers poussent partout, y compris dans les deux Savoie.



### Concentration de vitamines dans le Sud-Est

#### Part des vergers dans la SAU régionale



Source : Agreste - Enquête vergers 2007

## La sharka, un vrai fléau pour les pêcheurs

La sharka est due à un virus, le Plum Pox Potyvirus (PPV), qui touche principalement les vergers de pêche et d'abricotier. Deux souches du virus sont présentes en France : Dideron et Marcus. La souche Marcus est particulièrement agressive sur le pêcheur : un arbre contaminé non arraché signifie 10 arbres contaminés l'année suivante. La transmission de la maladie d'un arbre à l'autre se fait exclusivement par les pucerons ; parfois elle a pu être transmise par du matériel végétal. Les seuls moyens de lutte sont le repérage des arbres atteints (prospection) et le respect des mesures de lutte demandées (arrachage). En Rhône-Alpes, la souche Marcus a été découverte dans les années 1990, dans la Drôme. En 1997, la lutte mise en place a mis en évidence plus de 7400 arbres contaminés au cours de l'année. Depuis la maladie n'a cessé de progresser (augmentation du nombre d'arbres atteints et dispersion de plus en plus importante dans les vergers).

Source : FREDON Rhône-Alpes

## L'AOC noix de Grenoble : un atout valorisant

Une Appellation d'Origine Contrôlée, symbole et garantie de qualité ! L'Appellation d'Origine Contrôlée, ou AOC, identifie un produit typique et spécifique, dont le caractère est lié à son origine géographique. La Franquette, la Mayette et la Parisienne sont les seules variétés admises dans l'Appellation d'Origine Contrôlée. Elles sont aujourd'hui cultivées avec des techniques de maîtrise et de respect de l'environnement, selon les normes de l'AOC. Après la sélection des vergers, des contrôles sont réalisés à chaque étape de la production, jusqu'à la commercialisation. L'AOC ne concerne donc pas seulement les exploitants mais toute une filière.

Source : Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble

## Le verger se réduit

La surface moyenne en verger par exploitation est d'un peu plus de 6,5 ha. En dix ans, 31 % des exploitations ayant un verger de plus de 50 ares ont disparu ainsi que 15 % de la superficie des vergers. Aujourd'hui, on ne compte plus que 5 090 exploitants pour 32 880 ha de vergers.

Toutes les espèces ne sont pas également impactées. La pêche est l'espèce la plus touchée avec 56 % de verger en moins. A contrario, les surfaces de noyers ont augmenté de 25 % ; celles d'abricots restent stables. La noix est ainsi en 2007 la première espèce de la région avec 10 130 ha de vergers, l'abricot la seconde avec 8 640 ha et la pêche la troisième avec 4 100 ha.

Espèces	Nombre d'exploitations			Superficie des vergers (ha)		
	1997	2002	2007	1997	2002	2007
Abricotier	3 270	3 010	2 240	8 500	8 810	8 640
Cerisier	4 050	3 340	2 380	4 190	4 050	3 600
Pêcheur	1 920	1 550	930	9 410	7 250	4 100
Prunier	1 170	1 140	920	670	600	690
Poirier	1 560	1 280	850	2 690	2 030	1 450
Pommier	1 850	1 690	1 180	4 900	4 430	3 800
Kiwi	170	220	200	310	380	470
Noix	2 360	2 030	1 750	8 090	9 560	10 130
Ensemble*	7 380	6 780	5 090	38 760	37 120	32 880

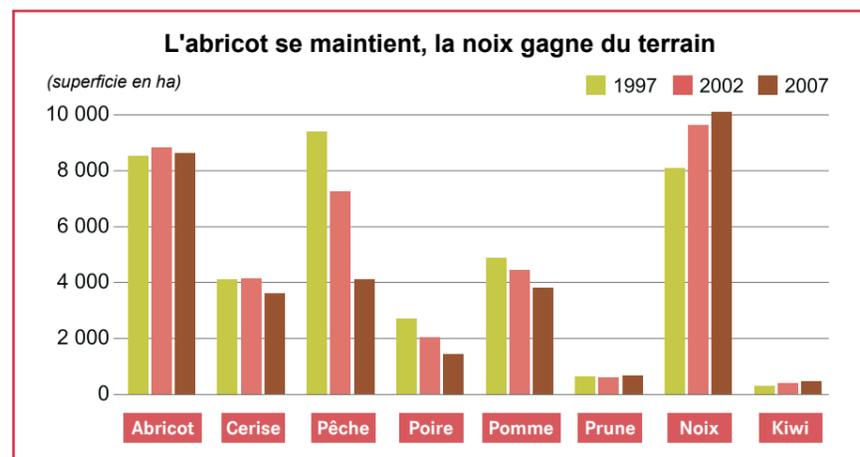
\* Nombre d'exploitations ayant au moins une des espèces

Source : Agreste - Enquête vergers 2007

## De moins en moins de pêcheurs

La pêche subit les méfaits de la sharka qui sévit depuis plusieurs années dans la vallée du Rhône. Le pêcheur est très sensible à ce virus et les arrachages sanitaires sont systématiques. De son côté, le noyer est attaqué par la "bactériose du noyer" (*Xanthomonas campestris*), contre laquelle aucun traitement curatif n'est vraiment satisfaisant. Heureusement, les traitements préventifs à base de produits cupriques, pendant la floraison, permettent de protéger la production.

Par ailleurs, la noix bénéficie des atouts d'un label de qualité. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) "Noix de Grenoble" a permis de structurer la filière de la noix (production, transformation, commercialisation) et de la placer au niveau du marché international à bon prix.



Source : Agreste - Enquête vergers 2007

## Nos vergers aussi vieillissent

Pour la plupart des espèces, les surfaces arrachées sont supérieures aux surfaces plantées. Le renouvellement s'essouffle et nos vergers vieillissent (âge moyen de 17 ans). Seniors de nos vergers, les poiriers atteignent un âge moyen de 27 ans (25 ans en 2002). Ils sont encore productifs pour les anciennes variétés mais leur rendement commence à diminuer. Du haut de leur 16 ans, les cerisiers, de culture traditionnelle, ont un âge de production satisfaisant. Le pommier et l'abricotier sont les plus productifs entre 8 et 15 ans en général. Avec 15 et 14 ans respectivement, ce sont déjà des vergers vieillissants. Benjamins du verger, les pêcheurs ont 10 ans. Leur optimum de production se situe entre 5 et 10 ans. A l'inverse des autres espèces, les noyers sont adultes entre 25 et 40 ans. Les noyers rhodanais de 26 ans d'âge moyen sont donc jeunes et en pleine production.

## La production fruitière, gourmande de main d'œuvre

La production fruitière complète généralement d'autres activités agricoles comme les cultures céréalières ou la vigne. En moyenne les exploitations fruitières utilisent 22 % de leur SAU en vergers.

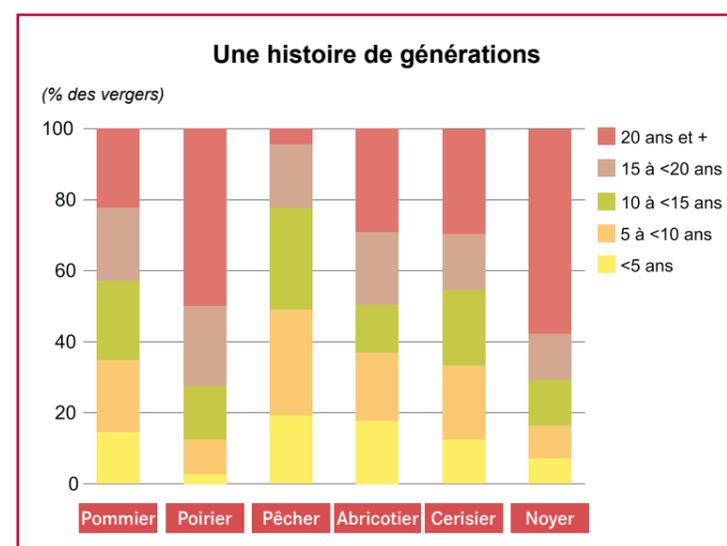
Aux extrêmes, les exploitations qui produisent des pêches ont 50 % de leur SAU en vergers. Dans les exploitations de noyers, seulement 11 % de la SAU est consacré aux fruits.

Le travail des producteurs de fruits est relativement ponctuel. Il demande des efforts de main d'œuvre à des époques précises de l'année (notamment la taille et la récolte selon les variétés). La main d'œuvre est donc en grande partie saisonnière. Le travail est réalisé à 47 % par de la main d'œuvre familiale, à 45 % par des saisonniers et le reste par les salariés ou des entreprises de travaux agricoles.

En moyenne, 10 ha de vergers nécessitent 2,6 UTA (unité travail annuel) par saison.

Les pêcheurs occupent le plus de main d'œuvre : 4 UTA pour 10 ha alors que 10 ha de noyers n'en nécessitent que 0,8.

Comme tous les arbres fruitiers, les pêcheurs ont besoin d'une taille de formation les premières années puis d'une taille d'entretien. Ils ont aussi besoin d'une taille de fructification complétée par des opérations d'arboriculture tout au long de l'année nécessitant un travail pointu. La récolte exclusivement manuelle se fait en plusieurs passages. Cette pratique est très contraignante puisque 5 à 8 passages sont effectués par arbre dans le même verger pour ne cueillir que les fruits parvenus à maturité. A contrario pour les noix, la récolte s'effectue à la machine. Des secoueurs mécaniques font tomber les noix en trois minutes. Aujourd'hui, les machines ont remplacé les bras, et seules les petites exploitations familiales travaillent encore à l'ancienne.

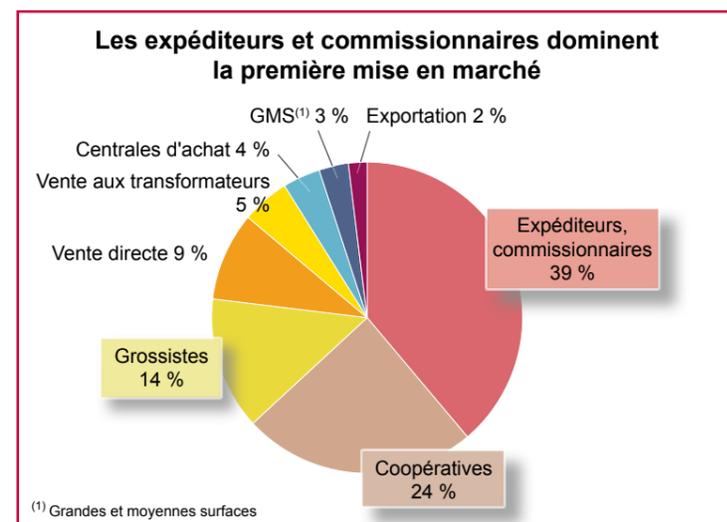


Source : Agreste - Enquête vergers 2007

## Des destinations diverses à la sortie des exploitations

La durée de vie des fruits récoltés varie d'une espèce à l'autre : certains doivent être consommés rapidement comme la pêche, l'abricot et la cerise notamment. D'autres peuvent être stockés (pommes, poires, kiwis) et les noix sont séchées. Les producteurs se tournent alors vers différents systèmes de commercialisation selon l'espèce produite.

Le passage par des expéditeurs ou commissionnaires est le mode de première mise en marché dominant. Il concerne en particulier près de la moitié de la récolte d'abricots et de cerises, et 38 % de celle de pêches. Le regroupement en coopératives est privilégié pour les noix (59 % de la récolte). La vente aux grossistes concerne toutes les espèces. La vente directe n'est pas négligeable, notamment pour les pommes (18 % de la récolte) et les poires (12 %). La vente aux transformateurs est faible, car les produits dirigés vers la transformation sont le plus souvent le résultat d'une deuxième mise en marché.



Source : Agreste - Enquête vergers 2007